39e Année. — Tome LXXVII. N° 1996 Paris, 29 Septembre 1932

# REVUE DE VITICULTURE

## REMARQUES SUR LES INDICES ŒNOLOGIQUES RELATIFS AU MOUILLAGE

L'expertise en matière de vin n'offre aucune difficulté quand tous les éléments du vin analysé présentent une faiblesse uniforme ; de même quand on dispose d'un témoin authentique.

Le plus souvent, les renseignements font défaut. L'origine et l'histoire du produit sont inconnues ; aucune comparaison n'est fournie. L'expert pourra cependant conclure, dans bien des cas, en s'appuyant convenablement sur des règles certaines et bien choisies.

Que de telles règles existent et soient d'un usage aussi légitime que général, c'est ce que la science œnologique autorise pleinement à affirmer. Autant dire que le vin naturel est défini par un certain équilibre, une proportion suffisamment constante entre les divers éléments. Un produit naturel résultant de l'élaboration physiologique d'un être vivant paraît bien *a priori* devoir satisfaire à de pareilles conditions. Le liquide végétatif du raisin est dans ce cas. Le lait des mammifères répond à certaines lois et sa composition ne peut varier que dans des limites assez étroites.

*
* *

Les indices œnologiques sont certaines valeurs limites imposées aux rapports existant entre les éléments du vin. Ces rapports caractérisent précisément l'équilibre dont nous avons parlé plus haut, par où est défini le vin naturel.

Le bon sens commande évidemment de s'en tenir aux rapports dont la valeur significative est certaine autant qu'indiscutée. Si l'on n'accepte pas une telle restriction, rien n'empêche d'annoncer des indices par douzaines. Il suffirait de combiner de toutes les manières possibles, isolément ou par groupes quelconques, tous les éléments dosables dans le vin. On conviendra que cet exercice n'est pas à encourager.

Il pourra être utile cependant d'instituer, le cas échéant, quelque nouvel indice ou nouvelle forme d'indice dont l'utilité ne sera pas négligeable. Parmi ceux qui ont été proposés et admis, quelques-uns sont utilisés moins fréquemment, tel l'indice glycérine-alcool. A. Gautier y attache, après Pasteur, une importance de premier ordre.

C'est principalement sur les rapports existant entre l'alcool, l'acidité et l'extrait que se base l'expertise en matière de mouillage.

### *Règles alcool-acide*

A. Gautier, de qui le nom demeure attaché à la règle : alcool + acide, a justifié cette règle par des considérations bien connues (*Sophistication et analyse des vins*, 4e éd., p. 153, Paris, 1891).

Cet équilibre entre l'acidité et l'alcool a été traduit de deux manières différentes :

*a*) A. Gautier, ajoutant le nombre de degrés au nombre exprimant l'acidité *totale* comptée en acide sulfurique, resserre cette somme entre 13 et 17.

L'acidité volatile étant retranchée de l'acidité totale, on compte maintenant que la somme alcool + acide fixe doit dépasser 12,5 en général, s'abaissant à 11,5 pour quelques cas particuliers.

Ecrivons :

$$\text{Degré} + \text{acidité fixe} > 12{,}5.$$

ou encore :

$$\textbf{Degré}\left(1 + \frac{\textbf{acidité fixe}}{\textbf{degré}}\right) >$$

On remarquera que le binôme :

$$1 + \frac{\textbf{acidité fixe}}{\textbf{degré}}$$

qu'on pourrait appeler binôme d'acidité, est une caractéristique dont le simple mouillage ne change pas la valeur pour un même vin. La règle alcool + acide consiste donc à imposer un minimum du produit obtenu en multipliant le degré alcoolique par le binôme d'acidité. Le degré alcoolique est seul affecté par le mouillage. Il serait d'ailleurs inexact de dire que cette règle conclut uniquement sur le degré alcoolique. Le deuxième terme du produit n'est pas affecté par le mouillage. Il n'en est pas moins une caractéristique propre du vin considéré, indépendamment de toute addition d'eau. La règle Gautier consiste à dire que pour un vin dont le binôme d'acidité a naturellement une certaine valeur, le degré alcoolique doit être assez élevé pour maintenir le produit dans les limites imposées.

*b*) Halphen et Blarez, se basant sur la même relation entre l'alcool et l'acide, l'expriment sous une forme différente et plus explicite.

M. Halphen envisage une acidité totale comprenant l'acidité fixe augmentée de l'acidité volatile jusqu'à concurrence de 0,70 : ce qui revient à admettre une acidité volatile normale et constitutive du vin. L'observation permettant d'affirmer que l'acidité du vin varie en sens inverse du degré, c'est le minimum du rapport acidité totale : degré qui est fixé suivant le degré et en tenant compte des diverses origines et espèces de vins. Il n'y a donc plus entre alcool et acide raison inverse (au sens algébrique) comme dans la règle Gautier. On le verrait en calculant les valeurs de la somme alcool + acide pour chaque degré, suivant les données de M. Halphen.

Nous trouvons encore plus de souplesse et d'attention pour les cas particuliers dans les règles de Blarez. Ce savant impose, pour chaque degré alcoolique (et tenant compte de l'espèce et de l'origine du vin) : 1° un minimum de la somme alcool + acide ; 2° un maximum du rapport degré : acidité fixe. On aurait vu tout aussi bien le rapport inverse habituel acidité fixe : degré, avec un minimum.

De toute manière, les règles d'Halphen et de Blarez assouplissent et perfectionnent notablement la règle de A. Gautier.

*Règle alcool-acidité-extrait*

L. Roos a été le premier à introduire l'extrait à côté de l'alcool et de l'acidité, dans l'évaluation du mouillage. Sa formule nous paraît la plus judicieuse et la plus complète. Elle aurait pris sans doute la première place, si beaucoup d'experts ne marquaient une indulgence extrême pour les vins pauvres en extrait, vins anormaux le plus souvent et résultant de surproduction volontaire. Dans la mesure même où l'on voudra pénaliser de tels produits, il faudra revenir à la règle posée par notre regretté collègue de Montpellier. La règle de Roos consiste à dire que le rapport :

$$\frac{\text{Degré} + \text{acidité fixe}}{(\text{Degré} \times 8) : \text{extrait}}$$

doit être égal ou supérieur à 3,2 pour les vins rouges et à 2,4 pour les vins blancs.

Ce rapport peut s'écrire :

$$\frac{\text{extrait}}{8}\left(1 + \frac{\text{acidité fixe}}{\text{degré}}\right)$$

Sous cette forme, on remarquera l'analogie avec celle que nous avons donnée de la somme alcool + acidité fixe :

$$\text{Degré}\left(1 + \frac{\text{acidité fixe}}{\text{degré}}\right)$$

La règle de Roos consiste donc à affirmer la quasi-constance du produit de l'extrait par le binôme d'acidité. Celui-ci, avons-nous remarqué, est une caractéristique permanente du vin que n'affecte pas le simple mouillage (1). Le vin caractérisé par une certaine valeur du binôme d'acidité doit donc avoir un extrait inversement proportionnel.

C'est toujours l'affirmation d'un certain équilibre du produit naturel bien consitué.

Il est encore possible de faire un rapprochement intéressant des deux règles Gautier et Roos. Les prenant sous la forme déjà indiquée et divisant la somme Gautier par le rapport Roos :
on a :

$$\frac{\text{Gautier}}{\text{Roos}} = \frac{\text{Degré (binôme d'acidité)}}{(\text{Extrait} : 8)\ (\text{binôme d'acidité})}$$

D'où finalement, en prenant les valeurs moyennes 12,5 (*Gautier*), 3,2 pour les vins rouges et 2,4 pour les blancs (Roos), on voit que le rapport de l'extrait au degré ressort très approximativement à 2 pour les vins rouges et 1,5 pour les vins blancs.

Ce sont précisément les valeurs toujours admises pour les vins normaux et bien constitués (Cf. Blarez, *Vins et spiritueux*, 2e éd., p. 282) ; et il eût importé

(1) Il en serait de même du rapport alcool : extrait.

singulièrement de n'en démordre à aucun prix. Les produits n'ont pas à justifier seulement d'un certain mode de production ; ils sont tenus à un minimum constitutif. Car il y a encore à défendre l'intérêt du consommateur et le vin lui-même. Au surplus, aucun remède ne saurait conjurer la crise viticole tant qu'on laisse n'importe qui produire et vendre n'importe quoi.

Nos règles œnologiques n'ont pas seulement une valeur scientifique incontestable. Il faut encore leur reconnaître une fonction tutélaire. Le moment serait mal venu pour les abandonner ou y laisser tout embrouiller à plaisir. Ainsi que le disait M. le sénateur Buhan (*J. O.*, 4 juillet 1931), le législateur doit « tout d'abord prendre des mesures énergiques contre les fraudeurs du marché pour faire disparaître de celui-ci des millions d'hectolitres d'eau vendus mensongèrement sous le nom de vin ». La défense vinicole consiste d'abord à éliminer le mouillage sous toutes ses formes, par la racine aussi bien qu'à la cuve ou ailleurs. Quant au sucrage, autre cause de foisonnement tout aussi peu défendable — et qui tient d'ailleurs essentiellement à n'être pas connue de l'acheteur — son affaire sera réglée tôt ou tard. Il n'en est pas moins vrai qu'à l'heure actuelle certains de nos voisins et concurrents vinicoles entendent obtenir le droit d'importer des vins abaissés de 2°5 par simple mouillage, « de même, disent-ils, que les producteurs français peuvent remonter leurs vins de 2°5 par addition de saccharose ». A y bien regarder, l'eau du puits est tout aussi proche parente de la vigne que le jus de la betterave.

*Règles nouvelles*

Les débats parlementaires récents attribuent, pour une large part, la crise viticole à la surproduction de vins anormaux résultant des cépages, terroirs et modes de culture. Ces vins anormaux sont des vins mouillés ; ce mouillage étant excusé tant qu'on n'a pas vu verser de l'eau dans le vin, c'est toute liberté et profit pour quiconque sait faire absorber le plus d'eau possible aux raisins avant la vendange.

Le mode spécial d'introduction du liquide supplémentaire a pour conséquence une surcharge de matières salines, sels de potasse en particulier. On a pensé y trouver la caractéristique des vins mouillés par la racine. Quelques fraudeurs ont déjà tiré parti de cette remarque et leurs mouillages sont accompagnés d'additions de sels convenablement choisis.

Pour de tels vins anormaux, l'expert ne saurait conclure sans avoir contrôlé de façon rigoureuse, et la provenance du produit, et les circonstances de sa vinification. C'est la précaution que n'ont pas manqué d'indiquer, avec toute l'insistance nécessaire, les diverses études consacrées aux vins anormaux.

En vérité, le rapport entre les chiffres de crème de tartre correspondant à l'acide tartrique total et à la potasse totale nous paraît improprement désigné sous le nom d'indice. Il y faudrait accord unanime des compétences et expérience prolongée attestant la valeur significative et la précision d'un tel rapport. Quelques praticiens seront exposés à classer cet « indice de tartre » parmi ceux qui ont fait leurs preuves et auxquels ne manque plus aucune consécration officielle. La prudence commande au moins quelque délai.

A la fin de la fermentation, le vin est très loin d'être en équilibre au point de vue du dépôt et même de la formation des divers sels destinés à se déposer ultérieurement. D'ailleurs, le liquide est encore chaud et trouble ; il est, en outre, saturé d'acide carbonique. Une addition d'eau pratiquée dès lors redissoudra des sels ou les maintiendra en solution. L'équilibre acide tartrique et potasse totale ne sera aucunement modifié, ni même la valeur de la potasse totale. Dans beaucoup de cas, le vin ainsi mouillé marquera une proportion plus élevée de la potasse totale par rapport à l'acide tartrique. Où l'on voit venir les vins anormaux. Nous ne parlons pas d'addition saline à la cuve même ou avant la décuvaison.

Ainsi qu'on l'a signalé, beaucoup de vins bien constitués, et même parmi les meilleurs de la Gironde par exemple, présentent en primeur des excès de potasse avec les indices de tartre inférieurs à 0,7, en même temps que des extraits supérieurs à 25 gr. Par mouillage à 15 et 20 %, on en fait des vins anormaux naturels du type connu.

Avec des vins très ordinaires (échantillons moyens de vin rouge apportés au laboratoire de la répression des fraudes) des résultats analogues ont récemment attiré notre attention.

Par exemple, avec un échantillon moyen (alcool : 10°4 — extrait : 22,9 — Cendres : 2,30 — acidité totale : 4,27 — acidité volatile : 1,02 — acidité fixe : 3,25 — acide tartrique total : 2,98 — potasse totale : 4,96 — alcalinité des cendres en carbonate : 1,20), le mouillage simple à 15 p. 100 abaissait la somme alcool + acidité fixe à 11,5 ; la potasse tombait à 4,2 et l'acide tartrique total à 2,50. De quoi faire un vin anormal naturel.

Le même vin primitif était additionné d'un tiers de son volume d'eau contenant par litre 2 grammes de chacun des sels potassiques : chlorure, acétate et tartrate. Le vin mouillé était évidemment plus léger, mais pas beaucoup plus mauvais que l'autre. Cette fois la somme alcool + acidité fixe descendait à 10,06, tandis que la potasse était remontée aux environs de 6,0 pour moins de 3 grammes d'acide tartrique total. Le mouillage à 25 p. 100 pouvait ainsi, quoique avec difficulté, invoquer encore l'exception des vins anormaux.

Le même vin primitif était additionné d'acide acétique jusqu'à remonter son acidité volatile à 2 grammes. Tel quel, il était à écarter comme piqué. En le mouillant à 25 p. 100 par addition de la solution potassique déjà indiquée, il pouvait essayer de passer au titre des vins anormaux par maladie avec tous les caractères requis. D'ailleurs, sans même recourir à la solution saline, si l'acidité volatile ne dépassait pas 1,75, ce vin riche en potasse serait sauvé par simple mouillage à 10 ou 15 p. 100, la volatilité tombant ainsi au-dessous de 1,50.

Ces exemples ne font que confirmer la recommandation sur laquelle insistent à juste titre les diverses études consacrées aux vins anormaux. L'exception favorable ne saurait être admise que sur preuve formelle de conditions correspondantes de production. Sinon, les mouilleurs ne feront plus que des vins anormaux, en toute liberté, sous le signe de l'indice de tartre.

Il n'en faut pas moins souligner à nouveau tout l'intérêt des caractères si judicieusement attribués aux vins anormaux.

Ces caractères permettent d'affirmer que le mouillage constaté n'a pas été obtenu par simple addition d'eau ordinaire à un vin achevé et bien constitué.

Ils laissent le choix entre plusieurs hypothèses :

1° L'addition d'eau a été faite à la cuve sur le produit présentant une surcharge saline considérable et non encore éliminée (en cours ou en fin de fermentation) ;

2° Le vin fait et bien constitué a été mouillé avec addition de matières potassiques convenablement choisies ;

3° L'excès d'eau a été introduit dans le raisin lui-même, avec excès concomittant de matières salines. Anomalie imputable aux conditions de culture voulues ou non.

Si l'on veut envisager une règle œnologique nouvelle, elle peut être formulée en deux articles :

1° *La présence des anomalies indiquées* ne permet pas, à elle seule, de nier un mouillage par ailleurs équivalent suivant les règles usuelles : somme alcool + acide, rapport Roos, faiblesse générale des éléments, etc. ;

2° *L'absence des dites anomalies*, dans un vin par ailleurs certainement mouillé, permet d'affirmer qu'il y a une simple addition d'eau.

L'expert ne peut donc se dispenser ici d'une enquête approfondie et détaillée sur toutes conditions particulières au produit examiné : cépages, humidité et pluies, modes de culture, vinification, conservation.

Une telle enquête entre assurément dans la mission acceptée sous la foi du serment.

Elle permet seule de conclure sur la réalité des faits et sur les responsabilités éventuelles.

*
* *

Dans la mesure où l'on voudra écarter les vins anormaux, naturellement mouillés et leurs similaires factices, il faudra sans doute envisager une nouvelle mise au point des règles concernant le mouillage.

Il n'est pas admissible que l'extrait demeure surchargé d'un excès de matières minérales imputable à la fraude ou à des conditions défectueuses de production. Encore moins peut-on accepter que cette minéralisation fasse, à quelque titre que ce soit, tolérer le mouillage. L'extrait devrait compter seulement ou principalement pour sa partie organique. Celle-ci serait assez exactement évaluée à partir de l'extrait à 100 degrés, d'où l'on retrancherait les cendres. L'incinération ne modifie que très faiblement les sulfates et phosphates. Les chlorures peuvent être conservés avec des précautions convenables. Quant aux sels organiques, on pourrait s'en tenir aux tartrates ; leur incinération en carbonate entraîne une perte de poids qu'il suffirait de calculer sur l'acide tartrique total. Ce serait affaire de méthodes appropriées permettant d'évaluer la partie minérale de l'extrait. Il y suffirait d'une approximation assez large et d'ailleurs toute conventionnelle. Mais on ne peut plus admettre un équilibre décevant des élé-

ments analytiques du vin, quand il n'est obtenu que par une minéralisation frauduleuse ou pour le moins inadmissible.

Certains envisagent, à brève échéance, des dispositions législatives frappant les vins anormaux résultant de surproduction volontaire et présentant les caractères du mouillage.

Il ne sera pas difficile de décider du fait de surproduction voulue par comparaison avec les rendements obtenus sur même cépage, dans les conditions de terrain et de culture consacrées par l'usage. La dérogation à ces conditions normales, « notamment par plantation en alluvions humides, irrigations, excès de taille ou de fumure, etc. », établit l'intention délictueuse. Il sera prononcé sur l'anomalie des vins, et leur mouillage sera calculé par comparaison avec les produits de même cépage dans les conditions normales. A défaut d'une telle comparaison, il devra être décidé suivant des règles œnologiques où les anomalies mêmes de pareils vins ne risqueront pas d'être prises en considération favorable.

Si la tâche des experts apparaît ainsi plus compliquée, on voit aussi combien leur concours clairvoyant et consciencieux est indispensable à tout effort de redressement (1).

J. DUBAQUIÉ,
*directeur de la Station œnologique*
*de la Gironde.*

---

## LA DECLARATION DE RECOLTE DES VINS VINIFIES EN BLANC

L'article premier de la loi du 4 juillet 1931 stipule que la déclaration de récolte doit indiquer les quantités respectives de vin blanc d'une part et d'autre part les quantités de vin rouge ou rosé produites ou restant en stock des années antérieures. L'année dernière cette déclaration a été, par la négligence des producteurs, faite de façon défectueuse. Si bien que, sans l'intervention bienveillante de l'Administration, un préjudice certain en eût résulté tant pour le commerce que pour la propriété. Il importe que la même négligence ne soit pas commise de nouveau cette année. Et cette note est un avertissement aux viticulteurs dans ce sens.

Indiquons d'abord à quoi s'appliquent les dénominations de vin rouge, de vin rosé, de vin blanc. Les vins rouges sont ceux qui proviennent du moût de raisins ayant fermenté entièrement, ou à peu près, en présence de la râfle, des pellicules et des pépins. Les vins rosés proprement dits sont obtenus par la mise en fermentation de la vendange foulée ; mais après un certain temps, généralement 12 à 24 heures après le départ de la fermentation, le moût est séparé des matières solides et envoyé dans un autre récipient. Le début de la fermentation en présence des pellicules procure une couleur nettement rose. Quant

(1) Extrait des *Procès-verbaux des séances de la Société des Sciences physiques et naturelles de Bordeaux* (4 juin 1931).

aux vins blancs, les caractères qui les distinguent des vins rouges ne résident pas, si l'on met à part quelques variétés de raisins à jus rouge dits « teinturiers », dans la couleur des raisins mis en œuvre, mais seulement dans la manière dont ils ont été vinifiés. Dans le groupe des vins blancs, il faut normalement placer non seulement les vins provenant de raisins blancs, mais encore les vins provenant de raisins rouges à jus blanc et qui ont été vinifiés en blanc, c'est-à-dire qui proviennent de la fermentation du moût séparé de la râfle avant le début de la fermentation.

Notons en passant que ces définitions sont admises par l'Administration des Contributions indirectes et par le Service de la Répression des Fraudes.

Or ces vins vinifiés en blanc gardent le plus souvent, par l'effet du pressurage des raisins, une teinte rosée plus ou moins accentuée, ils constituent ce qu'on appelle les vins tachés. A cause justement de cette légère teinte rose, ces vins tachés ont été compris à tort par de nombreux viticulteurs, au moment de la déclaration de récolte de 1931, dans le groupe des vins rouges ou rosés. La décoloration des vins rouges ou rosés est interdite ; par contre, le Service de la Répression des Fraudes autorise le détachage des vins vinifiés en blanc, même lorsqu'ils sont un peu teintés, quand ils peuvent céder leur couleur accidentelle à un traitement n'exigeant pas plus de 500 grammes de noir animal lavé en pâte par hectolitre de vin.

Il est résulté de la déclaration incorrecte de récolte que les producteurs n'ont pas pu se livrer au détachage de leurs vins vinifiés en blanc parce que leurs demandes d'expéditions de vins blancs à la Régie auraient dépassé leurs déclarations de production. De même les négociants acheteurs de ces vins blancs tachés qui avaient été déclarés comme rouge ou rosé, ne pouvaient de ce fait procéder à leur détachage puisque cette opération bien que licite aurait eu pour effet de faire ressortir un excédent de vins blancs. Car une circulaire de l'Administration des Contributions indirectes, en date du 26 octobre 1931, avait précisé que chez les marchands en gros les vins de toutes catégories continueraient bien à faire l'objet d'un compte unique, mais que pour rendre possibles les rapprochements à effectuer par le Service, dans les cas où il conserverait le moindre doute touchant la régularité des opérations du redevable, il y aurait lieu de prendre note des vins blancs reçus par les négociants et de relever à part lors des inventaires les restes en vin de cette couleur.

Pour l'année en cours, les conséquences fâcheuses de cet état de chose n'ont heureusement pas eu un caractère définitif. En effet, l'Administration saisie de réclamations de toutes parts a bien voulu reconnaître que l'erreur commise dans la déclaration par les récoltants insuffisamment prévenus avait créé un préjudice certain aux producteurs et aux commerçants. Par une lettre autographiée du 10 mars 1932, la Direction générale des Contributions indirectes a admis, à titre exceptionnel et pour cette année seulement, que les vins vinifiés en blanc mais légèrement teintés qui ont été compris à tort dans la déclaration de récolte parmi les vins rouges et rosés pourront être expédiés sous la dénomination de « vins blancs tachés » ou « vins rosés vinifiés en blancs susceptibles d'être dé-

tachés ». La mention est portée sur l'acquit à caution à la demande et sous la responsabilité du soumissionnaire, ce qui permet au négociant réceptionnaire de procéder au détachage.

Mais ces dispositions sont exceptionnelles et ne valent que pour cette année. C'est pourquoi il est indispensable que les producteurs ne renouvellent pas, aux prochaines déclarations de récolte, l'erreur de l'an dernier. Ils devront comprendre dans leurs déclarations de vins blancs, les vins provenant de raisins rouges vinifiés en blanc. Il faut qu'ils sachent bien que, faute de cette précaution, non seulement ils seraient privés de la faculté de détacher ces vins, mais que d'autre part ils éprouveraient des difficultés à les écouler au commerce puisque les négociants acheteurs ne pourraient pas non plus procéder à cette opération du détachage.

A négliger cette précaution, les producteurs courraient d'ailleurs un autre risque. On sait que les vins blancs ou les vins vinifiés en blanc, du fait d'avoir fermenté hors du contact des râfles et pellicules, ont une teneur en extrait sec inférieure à celle des vins rouges ou rosés. Or les laboratoires font intervenir le chiffre de l'extrait sec dans la recherche de diverses falsifications et notamment du vinage et du mouillage. On voit facilement que le fait de comprendre des vins vinifiés en blanc dans le groupe des vins rouges ou rosés qui sont normalement plus riches en extrait sec peut mettre le producteur en difficulté avec le Service de la Répression des Fraudes. Le même risque serait couru par les négociants acheteurs de ces vins.

M. SAUZEAT,

*directeur du laboratoire œnologique de Béziers.*

---

# ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.) — Situation du vignoble de Haute-Garonne (G. Héron). — Modifications à apporter à la loi sur la viticulture. — La France n'a pas attendu l'exemple de l'Allemagne pour faire de la propagande en faveur du vin. — Affiche de la C. G. V. — Exposition internationale horticole d'automne. — Un guide indispensable aux coopératives et aux caisses de crédit.

**Situation viticole et vinicole du Languedoc.** — Depuis l'envoi de notre dernière chronique hebdomadaire, nous avons eu des perturbations atmosphériques extraordinaires dans toute notre région méridionale. Après les chaleurs accablantes, un peu anormales pour le mois de septembre, les écluses célestes se sont ouvertes à plusieurs reprises, déversant sur la terre des trombes d'eau, accompagnées de roulements sinistres et prolongés du tonnerre.

Les 9 et 10 courant, les orages se sont étendus sur toute la région du Midi de Perpignan à Nice, avec des trombes d'eau qui ont fait déborder tous les ruisseaux et les cours d'eau, petits et grands. Sur les côtes de la Méditerranée, des bourrasques de vent ont déraciné pas mal d'arbres et enlevé même quelques toitures. Dans la journée du dimanche 18, de nouveaux orages ont éclaté, mais ils ont été moins généralisés. Les régions de Montpellier et de Nîmes ont reçu de l'eau en abondance, ce qui a de nouveau fait sortir quelques rivières de leur lit. De nombreuses caves ont été inondées à Montpellier qui pourtant est une ville surélevée avec des pentes qui favorisent l'écoulement des eaux. Mais les bouches d'égout ne pouvaient pas tout recevoir.

Après ces pluies abondantes, la température au lieu de se rafraîchir, est restée élevée, avec une lourdeur très gênante. Tous les matins, il y avait une forte rosée, ce qui favorisait la pourriture des raisins pas encore mûrs et fortement détériorés par le Mildiou et les Rots, la Cochylis et l'Eudémis.

En présence de cette détérioration de la récolte pas complètement mûre, tous les viticulteurs qui ne pensaient vendanger qu'à la fin du mois, à cause du retard extraordinaire de la maturité et de son irrégularité, se sont organisés pour rentrer les raisins avant que la pourriture grise et noire les ait trop détériorés.

Mais dans la journée du 20, de nouveaux orages généralisés dans la région méridionale et peut-être plus violents que les précédents, sont venus arrêter les vendanges qui commençaient à peine, retarder celles qui allaient se faire. Et ce qui est plus grave, les vignes qui avaient été inondées précédemment, ont été de nouveau recouvertes d'eau. Alors que d'autres, se trouvant sur le passage des eaux torrentielles, ont été ravinées avec pas mal de pieds de vignes enlevés et beaucoup de murs de soutènement détruits.

Ces derniers orages sont un désastre pour notre vignoble languedocien qui avait occasionné du travail pénible et des frais énormes pour lutter contre les maladies cryptogamiques. Le peu qui était sauvé, vient d'être détruit par les eaux d'inondation ou par l'humidité de l'atmosphère.

Il y a pas mal de vignes où l'on n'a pas pu rentrer de quelques jours après la pluie. La récolte est complètement pourrie. On est obligé d'abandonner les raisins sur les souches. C'est une véritable catastrophe pour notre région essentiellement et presque exclusivement viticole, à cause du climat et de la composition du sol.

Pendant que nous voyons partir le peu de fruit, restant du dur et coûteux travail de l'année, nous recevons de l'Yonne à la date du 20 septembre, une lettre d'un vigneron de nos amis qui se réjouit de l'apparence de la récolte viticole. Voici ce qu'il dit : « Voilà deux années malheureuses que nous passons, mais cette année s'annonce belle ; la récolte très en retard jusqu'à « maintenant, mûrit vite, par suite d'un temps *très favorable* d'août et septembre secs, suivis seulement de quelques petites pluies orageuses, avec température douce. La récolte égalera celle de 1929 comme quantité et peut-être si ce temps continue, comme qualité. » Nous souhaitons à notre ami et aux vignerons de l'Yonne, que les perturbations atmosphériques trop fréquentes depuis quelque temps en France, ne viennent pas détruire leurs espérances. Surtout qu'avec ce qui se passe dans le Midi, les cours des vins se relèveront certainement, malgré la résistance qu'on ne comprend pas, du commerce parisien.

Nous serions heureux qu'un grand nombre de régions de notre belle France, soient épargnées des calamités qui s'abattent sur le Midi.

Justement l'année où les dépenses et le travail ont été excessifs et extraordinaires dans le vignoble, il n'y a pas de récolte dans cette région. Malgré les soins dans la vinification, une bonne partie du vin fait, sera obligé d'aller à la distillerie.

*Vendanges.* — Les rares propriétaires qui, après les pluies des 9 et 10 septembre, avaient voulu commencer de vendanger, craignant la pourriture avaient fait des vins de 5 et 6°. Ceux qui ont vendangé aussitôt après les pluies des 18 et 20 courant, parce que certaines terres perméables et en pente ont permis aux vendangeurs d'y pénétrer, n'ont pas eu des degrés plus élevés.

On aurait pu laisser la maturité se faire sur les coteaux, mais la Cochylis et l'Eudémis de la troisième génération, faisaient des ravages énormes, avec moisissures sur les grains attaqués.

Si après les pluies des 9 et 10 courant la température était restée fraîche et sèche, les vendanges n'auraient pas commencé avant la fin du mois, comme nous le faisions prévoir, mais les orages et l'humidité ont tout bouleversé.

Le nombre de coupeurs devra être augmenté cette année, si on veut utiliser sans perte, les porteurs et les charrettes.

Les vendanges à forfait qui avaient pris une grande importance ces derniè-

res années, seront rares à cause de l'irrégularité des raisins dans les vignes. Les forfaitaires, même à des prix beaucoup plus élevés que les années précédentes, n'y trouveraient pas leur compte.

Dans une entrevue, que le syndicat des propriétaires-viticulteurs de Montpellier et de l'arrondissement a eu avec le groupe de défense des vendangeurs, les prix de 18 francs par jour pour les coupeuses et 28 francs pour les hommes ont été convenus. Vin en plus. Nous ne pensons pas que les bourses du travail acceptent ces prix qui sont inférieurs à ceux des années précédentes, à cause de la faible récolte et de la crise économique.

Le Syndicat des propriétaires viticulteurs engage, par la presse locale, les viticulteurs à adopter ces salaires, qui ne seront acceptés par les ouvriers que s'ils sont généralisés.

Plus que jamais, il faudra surveiller la vinification cette année, surtout si malheureusement il est venu à pleuvoir dans la deuxième quinzaine de ce mois. La cuvaison devra être de courte durée, ainsi que nous l'avons déjà indiqué.

Jusqu'à présent, l'acidité paraît être suffisante, sauf dans certaines vignes privilégiées, où le Mildiou n'a pas fait trop de ravages.

L'acide sulfureux sera indispensable cette année, à des doses supérieures à celles des années précédentes où la vendange était très saine, surtout l'année dernière. 20 grammes de métabisulfite de potasse seront quelquefois utiles par hectolitre de vin à produire, c'est-à-dire par 140 kilogs de raisin environ cette année.

Nous recommandons de forcer la dose de sulfophosphates, soit demi-litre par 17 comportes de raisins ou par 12 comportes, si les raisins ont beaucoup de pourritures. Dans le premier cas, c'est-à-dire pour vendanges peu détériorées, mettre la moitié de la dose de sulfophosphate sur les raisins versés dans le fouloir, l'autre moitié dans la cuve au moment du départ de la fermentation. Dans le second cas, verser toute la dose sur les raisins dans le fouloir.

Il est indispensable de faire au moins deux remontages du moût. Un aussitôt que la cuve est remplie de raisins, le second, au moment de la fermentation. Ne laisser cuver que 3 ou 4 jours, même si la fermentation n'est pas terminée. Levurer ou faire des pieds de cuve avec des raisins sains. Dans le cas de trop grande détérioration, faire tout le vin en rosé.

Se garder cette année de mélanger le vin de presse avec le vin de goutte. Le vin de presse devra être mis à part ; mélangé après clarification ou ce qui est préférable distillé.

Malgré que la maturité ne soit pas complète, il sera bon d'ajouter au moment de la fermentation un peu d'acide tartrique, pour éviter la casse, 100 gr. par hecto.

Les soutirages devront être faits aussitôt après la fermentation, et assez fréquents par vent du Nord. Si le mistral tant désiré à cette époque veut nous favoriser de ses visites.

Certains journaux politiques qui s'occupent de viticulture ont parlé ces derniers jours du rajeunissement des vins vieux, en les passant sur les cuves des vins nouveaux. Ce n'est pas l'année pour faire cela. Les vins vieux usés devront être distillés.

*Marchés vinicoles et défense du vin.* — En ce moment de surmenage pour les vendanges qu'on voudrait activer, les marchés vinicoles sont peu fréquentés et les transactions sans importance. Dans les années ordinaires, les premiers vins faits sont recherchés. Ce n'est pas le cas en ce moment. Il n'y a pas eu de ventes sur souches non plus ; heureusement pour les commerçants qui ont l'habitude de pratiquer ces modes d'achats peu recommandables.

Ce que nous ne comprenons pas, — c'est le calme dans les achats des bons vins de la récolte extraordinairement saine de 1931, en présence du désastre de cette année dans tout le Midi, sauf la Camargue où il y a un peu de récolte, si elle peut se rentrer à temps.

Si on a souvent exagéré les pertes dans le Midi, ce que nous avons toujours critiqué, parce que cela porte préjudice, dans les années où les dégâts sont réels, cette année, on a été au-dessus de la vérité, dans les prévisions de récolte.

**Stations uvales.** — Les stations uvales dont on a tant parlé l'hiver dernier, avec force réunions, nous avaient fait espérer une organisation parfaite. Nous avons été fortement déçus, surtout dans le Midi, région par excellence des raisins de table primeurs ou tardifs. Nous reparlerons de cela. — E. F.

**Situation du vignoble de Haute-Garonne.** — La situation viticole en Haute-Garonne est très préoccupante, le printemps particulièrement humide a favorisé dans tous les vignobles de cette région des attaques de Mildew et dans certaines vignes, d'une grande gravité, au point d'anéantir toute la récolte.

Les viticulteurs qui ont perdu leur récolte, dans les conditions que nous signalons sont fautifs, il faut avoir le courage de le reconnaître ; sans doute la lutte a été difficile, mais dans la plupart des cas, elle était possible. Les uns avaient les feuilles plus atteintes que les raisins, pour d'autres, c'était l'inverse qui s'est produit, ce qui prouve bien que partout, le Mildiew s'était trouvé dans des conditions favorables pour son développement, et les traitements avaient réussi, tantôt sur la feuille, tantôt sur le raisin suivant que le moment avait été plus ou moins opportun.

Ce qui a rendu cette année la lutte particulièrement difficile et excuse dans une certaine mesure, quelques viticulteurs cependant attentifs et qui n'ont pas réussi leurs traitements, c'est que le temps a été particulièrement mauvais, et les pluies abondantes ont parfois inondé le sol au point de ne plus pouvoir entrer avec des animaux dans des vignes couvertes d'eau, pendant que des averses presque quotidiennes entretenaient l'humidité ambiante.

Dans ces conditions, il paraît fort difficile de faire des traitements rigoureusement opportuns et par suite être certain de réussir.

Quelques variétés de viniferas se sont montrées, cette année, particulièrement sensibles, il conviendra d'étudier, dès les vendanges terminées, les difficultés qui se sont rencontrées et les moyens de les surmonter si cela est possible.

Jusque vers le 15 juillet, certains viticulteurs particulièrement soigneux ont maintenu leurs vignes en parfait état, mais à partir de ce moment, et sous l'accablante chaleur d'un soleil brûlant, les plus belles vignes ont changé d'aspect, quelques grains ont grossi pendant que d'autres restaient petits et chacun, voulant avoir bien sulfaté, accusait le millerandage, la grillade alors que la plupart du temps, ce n'était que le Mildew que des traitements assez fréquents et bien portés avaient réussi à enrayer, mais non à combattre complètement et victorieusement.

On pourrait se demander si la virulence du Mildiou n'est pas devenue telle que les sels de cuivre ne sont plus assez puissants pour les combattre ; ce qui est certain, c'est que la récolte apparaît comme diminuant tous les jours et si un instant nous avons pu considérer la récolte comme réduite d'un tiers, nous pouvons envisager aujourd'hui qu'elle n'atteindra pas une demi-récolte imparfaitement mûre.

Pour l'instant, sauf quelques raisins particulièrement bien exposés, aucun raisin ne prend de la couleur et les nuits sont froides.

Espérons qu'au moment de l'application de la loi sur le blocage, les pouvoirs publics se souviendront que le sud-ouest est bien éprouvé, car si la récolte des blés promettait d'être abondante, cependant elle a été réduite par une forte chaleur qui a nui au bon développement du grain et réduit le poids spécifique du blé qui n'atteint que 77 kilos là où généralement, on obtenait 80 kilogs et aussi un prix de vente plus en rapport avec le prix de revient. Ajoutons que le mauvais temps a nui à la bonne rentrée des fourrages ; quelques-uns ont dû être abandonnés sur place où ils se sont pourris sans même avoir pu servir de litière aux animaux. — G. Héron.

**Modifications à apporter à la loi sur la viticulture.** — Interdiction des plantations de remplacement. — La cave coopérative d'Auribeau, dans le département de Constantine, vient d'adopter le vœu suivant concernant les plantations :

Le Conseil d'administration de la cave coopérative d'Auribeau (Algérie).

Considérant le danger de surproduction des plantations massives, dites de remplacement, qui sont projetées par des viticulteurs possédant de vastes vignobles et que la plupart de celles-ci sont envisagées avec la possibilité de voir les lois restrictives existantes abrogées dans un bref délai, ramenant la situation normale ;

Considérant que ces nouvelles plantatons de remplacement seront en rapport avant l'arrachage envisagé des vignes à remplacer, aggravant ainsi la surproduction et que le contrôle en sera difficile ;

Considérant que la petite propriété est limitée à 10 hectares et que cette limitation constitue un privilège en faveur des gros viticulteurs ;

Emet le vœu qu'aucune autorisation de remplacement ne soit accordée aux viticulteurs possédant cent hectares et plus.

**La France n'a pas attendu l'exemple de l'Allemagne pour faire de la propagande en faveur du vin.** — Depuis une quinzaine de jours, nous lisons dans de nombreux journaux de Paris et de province : « Le Syndicat d'Initiative de Mayence a organisé la propagande en faveur du vin, en décidant que tous les groupements qui visiteraient la ville et les environs recevraient un bon leur donnant droit à un verre de vin du Rhin dans un restaurant ou un café de Mayence ou des environs ».

Voilà deux ans, nous avions lu également dans les journaux sous le titre « Une heureuse initiative » : Pendant un voyage en Belgique, nous avons constaté la distribution de timbres portant le portrait de Pasteur et sa phrase : « Le vin est la plus saine et la plus hygiénique des boissons, et les journaux ajoutaient alors comme aujourd'hui : Pourquoi ne pas imiter cet exemple dans notre région ?

Or, pour la Belgique, les timbres avaient été adressés par l'Association de Propagande pour le vin de Béziers qui, depuis plus de six ans les délivre gratuitement (ou au meilleur prix, suivant le nombre demandé).

Au sujet des dégustations gratuites créées par Mayence pour les groupements qui visitent la ville ou les environs, nous devons encore signaler un précédent : depuis sa création, le Syndicat d'Initiative de Béziers aidé par l'Association de propagande de cette ville, a, non seulement, distribué des bons aux groupements qui visitent la ville ou la région, mais encore a accueilli de son mieux ces groupements, en organisant à leur intention, des dégustations des meilleurs vins du pays. Actuellement, après entente avec l'A. P. V., le Syndicat d'Initiative de Béziers délivre aux groupements français et étrangers qui visitent la ville, non seulement des bons de vin, mais encore des « bons de raisins » et des « bons de jus de raisins ».

Nous ne saurions trop féliciter les organisateurs de cette utile propagande et espérons que toutes les régions viticoles voudront bien suivre cet exemple bien français.

Quand verrons-nous à Mayence et dans toute l'Allemagne les repas à prix fixe vin compris ?

**L'affiche de la Confédération Générale des Vignerons.** — Le Conseil d'administration du Syndicat des Vignerons de Narbonne vient de faire placarder, dans toutes les communes de son secteur, l'affiche ci-dessous :

Vignerons,

La C. G. V. n'oublie pas que toute la viticulture française doit le relèvement de sa situation économique à la poursuite des fraudes.

Elle veut que l'honnêteté de la production viticole puisse s'affirmer plus hautement que jamais.

Dans ce but, elle a donné des ordres très précis à ses agents qui, collaborant avec ceux des Contributions indirectes et les inspecteurs officiels du ministère de l'Agriculture, déféreront à la justice tous les faits constatés lui permettant de réprimer la fraude.

Elle rappelle à tous les viticulteurs :

1° Que les agents du service de répression des fraudes ont, en se conformant aux lois et règlements en vigueur, le droit de pénétrer, en vue d'opérer des prélèvements ou saisies, dans tous les lieux où des vins sont préparés ou détenus en vue de la vente ;

2° Que le mouillage à la cuve expose son auteur et ses complices à un an de prison et 500 francs d'amende ;

3° Que la fabrication des piquettes n'est tolérée que jusqu'à concurrence de 40 hectolitres par exploitation, que la circulation ou la détention en vue de la vente des piquettes ou vins de sucre, quelle qu'en soit la quantité, sont punies de 1.000 à 10.000 francs d'amende et d'un emprisonnement de six jours à six mois ;

4° Que ces pénalités sont applicables à ceux qui, en connaissance de cause, aident où assistent l'auteur du délit ;

5° Que les déclarations franduleuses de récolte sont punies d'une amende de 100 à 1.000 francs.

Elle fait également connaître à ceux qui emploient des produits œnologiques qu'il est indispensable de dissoudre, au préalable, que cette opération doit se faire dans du moût et non dans de l'eau et si les services administratifs ont pu être parfois tolérants sur ce point, jamais la légalité de ces pratiques, qui peuvent engendrer des fraudes, n'a été consacrée par des décisions judiciaires, car les dispositions de la loi du 24 juillet 1894 interdisent formellement le mouillage des vins, en quelques proportions que ce soit, même avec le consentement de l'acheteur.

Elle souligne également que la loi du 4 août 1929 a interdit le sucrage des vendanges en première cuvée dans notre région et prescrit qu'aux pénalités prévues par l'article 260 du décret du 21 décembre 1926 s'ajouterait une amende complémentaire de 500 francs sans décimes par 100 kilos de sucre détenu, vendu ou utilisé.

Elle invite enfin tous les vignerons à déclarer — conformément aux lois du 29 juin 1907 et du 4 juillet 1931 — toutes les quantités de vin récoltées par eux, aussi bien celles qu'ils destinent à la vente que celles qui sont nécessaires aux besoins de leur famille et de leur exploitation.

Un contrôle rigoureux des déclarations de récolte sera exercé par les services des Contributions indirectes et de la répression des fraudes. — Le Conseil d'administration.

**Exposition internationale horticole d'automne.** — L'Exposition internationale horticole d'automne, consacrée aux chrysanthèmes, dahlias, fruits, arbres fruitiers, plantes de pleine terre fleuries, orchidées, légumes, Beaux-Arts et Industries horticoles, organisée cette année par la Société Nationale d'Horticulture de France, présidée par M. Fernand David, sénateur, ancien ministre de l'Agriculture, se tiendra à Paris, au Cours-la-Reine, du vendredi 21 octobre au 1er novembre inclus.

Pour exposer, s'adresser au siège de la Société, 84, rue de Grenelle, Paris (7e).

**Un guide indispensable aux Coopératives et aux Caisses de Crédit.** — Depuis sa parution, la « *Codification des principaux textes législatifs et réglementaires relatifs au crédit mutuel et à la coopération agricole* » rencontre le meilleur accueil auprès des coopératives et des caisses de crédit agricole.

Rappelons que cette importante brochure (120 pages) renferme tous les principaux textes qui régissent l'activité de nos institutions de la loi du 5 août 1920. Au point de vue fiscal notamment, elle contient une documentation tout à fait au point, avec un commentaire particulièrement autorisé.

Elle est en vente, 8, rue d'Athènes, au prix de 10 francs franco. Compte chèques postaux : Société des Agriculteurs de France, Paris 242-61.

# REVUE COMMERCIALE

## COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 8° environ, 110 à 120 francs ; 9°, 155 à 165 fr. ; 10°, 170 à 180 fr.; Corbières 11°, 190 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 200 fr. et au-dessus; Vin blanc supérieur, 210 fr. et au-dessus.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires 8°5 à emporter, 195 fr. et au-dessus; 9°, 200 fr. et au-dessus; 10°, 200 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 240 fr. et au-dessus, 9° 1/2 à 10°, 265 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 560 fr. à » fr. ; vin blanc dit de comptoir, à 610 fr. Picolo, 600 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1.000 fr. et au-dessus; la pièce rendue dans Paris, droits compris.

Bordeaux. — Vins rouges 1929, 1ers crus Médoc, de 21.000 à 25.000 fr. ; 5es crus, de 6.000 à 7.000 fr. ; Bourgeois Bas-Médoc, de 2.800 à 3.200 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 6.000 à 23.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 5.500. — Vins rouges 1930, 1ers crus Médoc, de 5.000 à 6.000 francs; 1ers crus Graves, 2.800 a 4.000 fr.; 2es crus, 2.400 à 2.600 fr. le tonneau de 900 litres. — Vins blancs 1929, 1ers Graves supérieurs, de 4.200 à 4.800 fr.; Graves, 3.300 à 3.800 fr. en barriques en chêne.

Beaujolais. — Suivant choix, la barrique, rouges, Mâcon 1res côtes, de 320 à 350 fr. ; Mâconnais, 250 à 275 fr.; Blancs Mâconnais 2e choix, 360 à 400 fr. ; Mâcon, 1res côtes, 550 à 650 fr.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, pas de cote. Vins blancs de Blois, pas de cote.

*Vins de Touraine :* Blancs, 12 à 13 fr. le degré.

*Vins d'Anjou :* Rosés, 300 à 400 fr. ; Rosés supérieurs, 11 à 13 fr. le degré Blancs supérieurs, 600 à 800 fr.; Blancs têtes, 800 à 900 fr.

*Loire-Inférieure.* — Muscadet 1931, 700 à 800 fr.; Gros plants, de 280 fr. à 320 fr. Noah, de 135 à 150 fr. la barrique de 225 litres.

Algérie. — Vins 1931 : Rouge, de 11 fr. 50 à 12 fr. 50 le degré. Vins blancs, de rouges, pas de cote. Distillerie, 8 fr. Récolte 1932, 9 fr. 50 à 11 fr.

Midi. — *Nîmes (26 septembre 1932).* — *Cote officielle :* Aramon, 8 à 9° 112 à 122 fr. ; 9 à 10° 122 à 132 fr. ; 10 à 11° 138 » à 148 fr. » Blancs pas d'affaires. Trois-six B. G. 100° 970 à 990 fr.

*Montpellier (27 septembre).* — Vins rouges, 8°, de 120 à 125 fr.; 9°, 130 à 135 fr. ; 10 à 11°, 140 à 150 fr. l'hecto.

*Béziers (23 septembre).* — 8° à 10°5, 115 à 135 fr.; Coteaux, 9°5 à 11°, 130 à 150 fr ; Alcools, 3/6 pur vin, 86°, 830 à 845 fr.; les 100°, 965 à 985 fr. Eaux-de-vie. Insuffisance d'affaires. Pas de cote.

*Minervois (25 septembre).* — Marché d'Olonzac, 14 fr. avec appellation d'origine minervois.

*Perpignan (24 septembre).* — Vins de 8 à 12°, de 12 fr. 50 à 14 fr. » le degré, suivant délai de retiraison et localité. (Chambre de commerce).

*Carcassonne (24 septembre).* — 8°, de 115 à 120 fr. ; 9°, 125 à 130 fr. ; 10°, 135 à 140 fr. ; 11°, 145 à 155 fr. ; 12°, pas de cote.

*Narbonne (22 septembre).* — Même situation que la semaine précédente. Prix fermes pour vins de bonne qualité au-dessous de 9°5. Quelques affaires de petit volume.

*Alsace.* — Vins blancs courants : H.-Rhin, de 180 à 200 fr. ; vieux, de 300 à 320 fr. — B.-Rhin, : de 140 à 160 fr. ; vieux, 260 à 280 fr. — Vins blancs supérieurs : H.-Rhin, de 320 à 400 fr. ; vieux, de 360 à 380. — B.-Rhin : de 300 à 350 fr. ; vieux, de 340 à 360.

## COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

**Céréales.** — Prix des céréales : blé indigène, les 100 kilos, 113 fr. à » fr. »; orges, 72 fr. à 77 fr.; escourgeons, 68 fr. à 71 fr.; maïs, 80 fr. » à 82 fr. »; seigle, 72 fr. » à 78 fr. »; sarrasin, 70 fr. à 80 fr.; avoines, 77 fr. à 84 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés, de 55 fr. 33 à 56 fr. 25. Buenos-Ayres, 37 fr. 74 à 38 fr. 57. Chicago, 46 fr. 70 à » fr. ». — Sons, 35 fr. à 38 fr. — Recoupettes, de 33 à 38 fr.; remoulages, de 45 à 55 fr.

**Pommes de terre.** — Hollande, 75 à 100 fr.; saucisse rouge, 40 à 50 fr.; sterling, 30 à 35 fr.; Rosa, 70 à 75 fr.

**Fourrages et pailles.** — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 145 fr. à 180 fr.; paille d'avoine, de 145 fr. à 180 fr.; paille de seigle, 145 fr. à 180 fr.; luzerne, 190 fr. à 260 fr.; foin, 175 fr. à 245 fr..

**Semences fourragères.** — Trèfle violet, de 650 à 700 fr.; féveroles, de 65 à 70 fr.; luzerne, de 550 à 600 fr.; sainfoin, 275 à 310 fr.

**Tourteaux alimentaires** (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 84 fr. »; d'arachide blanc extra, 84 fr. à fr.; Coprah, 69 fr.; Arachides courant, 65 fr. »

**Sucres.** — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, de 220 fr. » à 220 fr. 50.

**Bétail** (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœufs, 5 fr. » à 14 fr. 50. — Veaux, 5 fr. » à 15 fr. ». — Moutons, 7 fr. » à 34 fr. ». — Demi-Porc, 7 fr. » à 11 fr. ». — Longe, de 8 fr. » à 15 fr. ».

**Produits œnologiques.** — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

**Engrais** (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 60; sulfate de potasse 46 %, 94 fr. »; chlorure de potassium 49 %, 68 fr. 70; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 99 fr. » à 104 fr. » les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 85 fr. » à 92 fr. 50 les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 99 fr. 50 à 102 fr. 50; *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 52 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 103 francs. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 7 fr. 50; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 7 fr. l'unité.

**Soufres** : Sublimé, 115 fr.; trituré, 92 fr. — **Sulfate de cuivre, gros cristaux,** 187 fr. 100 kgs; neige, 192 fr. ». — **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 33 fr. — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 95 à 105 fr. la tonne. — **Dolomagnésie**, 25 fr. les 100 kilos logés départ usines. — **Plâtre cru tamisé**, 60 fr. — **Carbonate de soude**, 95 à 105 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. le litre. — **Arséniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en poudre) Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 8 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 7 fr. 25 le kg. En boîtes fer de 1 kg., 5 fr. 25 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

**Fruits et primeurs.** — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos, Raisins du Midi, noirs, 270 à 310 fr.; blancs, 250 à 400 fr.; d'Espagne, Muscat, 640 à 850 fr. — Bananes Canaries, 400 à 450 fr. — Citrons, 600 à 700 fr. — Figues, 600 à 850 fr. — Melons de Nantes, 3 à 8 fr. la pièce. - - Reine-Claude, 275 à 720 fr. — Pêches, de 350 à 800 fr. — Amandes vertes, 340 à 550 fr. — Poires de choix, 600 à 800 fr.; communes, 200 à 320 fr. — Tomates du Midi, 100 à 160 fr.; tomates de Paris, 75 à 100 fr. — Haricots verts, de 150 à 400 fr. — Artichauts, 40 à 150 fr. le cent. — Choux-fleurs, de 75 à 250 fr. le cent. — Laitues de Paris, 15 à 80 fr. le cent. — Epinards, de 90 à 150 fr. — Carottes de Nantes, 110 à 200 fr.

*Le gérant :* Jules Legrand.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.